Oster®

User Manual **Hand Mixer with Retractable Cord**

Manual de Instrucciones **Batidora Manual con Cordón Retractable**

Manuel d'Instructions **Malaxeur à Main avec Cordon Escamotable**

MODELS/MODELOS MODÈLES 2534, 2577, FPSTHM0801



Visit us at www.oster.com P.N. 116162-002

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- To protect against risk of electrical shock, do not put hand mixer in water or other liquid. This may cause personal injury and/or damage to the product.
- To disconnect, turn off controls and unplug from outlet.
- Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the hand mixer.
- Do not operate hand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Sunbeam Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- Do not use with an extension cord.
- The use of attachments not recommended or sold by Sunbeam Products may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not let cord hang over edge of table or countertop.
- Do not let cord touch hot surfaces, including a stove.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Remove beaters from hand mixer before washing them.
- Do not place hand mixer on or near a hot burner or in a heated oven.
- Do not use hand mixer for other than intended use.
- Do not leave hand mixer unattended while it is operating.

This Unit Is for Household Use Only

For Products Purchased in the U.S. and Canada Only

To reduce the risk of electrical shock, this appliance has a polarized plug *(one blade is wider than the other)*. This plug fits a polarized outlet only one way; if the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

For Products Purchased in the U.S. and Canada Only

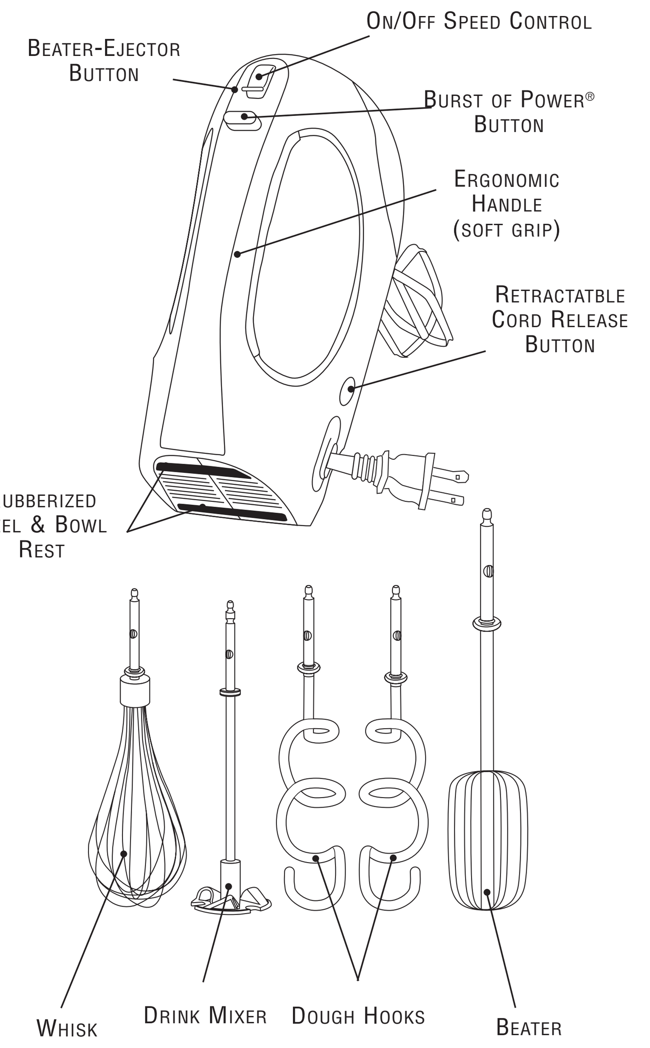
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Welcome

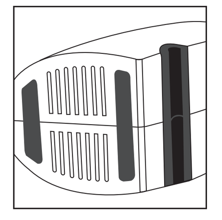
Congratulations on your purchase of an OSTER® Hand Mixer! To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

Features of Your Hand Mixer



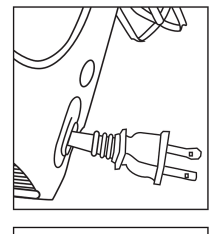
Learning About Your Hand Mixer

The Oster® Hand Mixer with Retractable Cord has been designed to assist you in preparing delicious foods.



Rubberized Heel & Bowl Rest

The rubberized heel & bowl rest keeps the mixer from slipping, whether resting on the bowl or sitting upright on your counter.

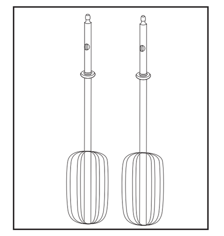


Retractable Cord

The cord has been designed to retract into the mixer housing for convenient storage when not in use. Button located on side of unit. *(See Features)*

Beater Eject Button

This Oster® Hand Mixer features a convenient beater eject button. The design allows for a smooth push of the thumb to release the beaters or dough hooks. There will not be a noticeable "click".

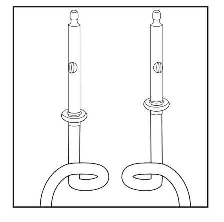


Burst of Power® Feature

The Burst of Power® feature allows for an added boost to the selected speed setting at the press of the button. During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease. Once the button is released, the mixer will return to the original speed setting.

Beaters

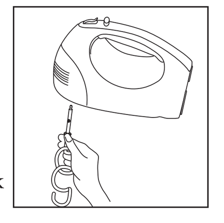
The beater design allows for thorough, fast mixing results for all types of batters. The beaters are dishwasher safe.



Dough Hooks

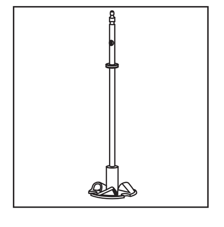
Use these hooks to knead bread dough, pizza dough or other heavy batters and doughs. Use at lower speeds for best results.

Note that the beaters are interchangeable but dough hooks are not. When using dough hooks, the dough hook with the collar higher on the stem *(see feature drawing)* towards the tip fits into the flat drive hole on the mixer. The dough hook with the collar lower on the stem fits into the drive hole with the raised rim. If dough hooks do not click into the drive holes, reverse and try again.



Drink Mixer

The drink mixer is designed to mix all types of frozen or powdered drinks. Recommended for use in plastic or metal beverage containers only.



Storage Bag *(Model FPSTHM0801 only)*

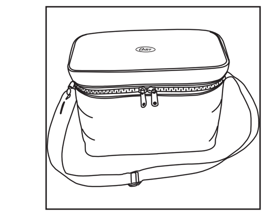
Lets you store your hand mixer and accessories conveniently together for easy access and travel.

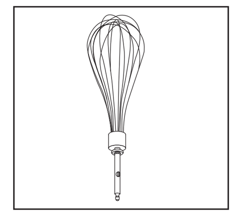
Whisk

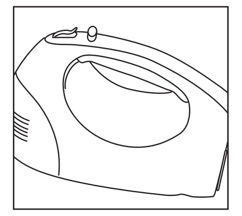
The whisk is used to beat air into mixtures such as egg whites, yolks or cream.

Handle

The handle has been designed for comfort to prevent hand fatigue during heavy or long mixing tasks.







Using Your Hand Mixer

Before using your mixer for the first time, wash the beaters in hot/soapy water, or the dishwasher. Rinse and dry.

Be sure speed control is in the "OFF" position and unplugged from an electrical outlet. Insert beaters one at a time, by placing stem end of beaters into the opening drive holes on the bottom of the mixer. Turn beater slightly and push in until beater clicks into position.

Note that the beaters are interchangeable but dough hooks are not. When using dough hooks, the dough hook with the collar higher on the stem *(see feature drawing)* towards the tip fits into the flat drive hole on the mixer. The dough hook with the collar lower on the stem fits into the drive hole with the raised rim. If dough hooks do not click into the drive holes, reverse and try again.

Firmly pull out a suitable length of cord and plug into an appropriate outlet. DO NOT pull the cord out beyond the red mark or you may damage the cord.

Mixing

Slowly guide mixer around sides and through center of bowl, going in the same direction. Be careful not to overbeat the mixture. Overbeating tends to make some mixtures tough.

Whenever scraping of the bowl is required, stop the mixer and scrape sides and bottom of bowl with a rubber spatula as needed. Turn speed control to "OFF" and rest mixer on its heel rest while adding ingredients. Be sure to position beaters over mixing bowl so any drippings will fall back into mixing bowl.

When mixing is complete, set speed control to "1" and raise beaters slowly from batter to clean off clinging food. Be sure to turn unit to "OFF" before raising beaters completely out of mixing bowl.

Ejecting Beaters or Dough Hooks

Be sure speed control is at the "OFF" position and cord is removed from electrical outlet. Scrape off any excess batter with a rubber spatula. Grasp the stems of the beaters with your hand and press the beater eject button. Beaters will release into your hand.

Instructions for Tool Use

Two mixer tools are used as follows:

Beaters: For easy mixing of dough, eggs, cream, mayonnaise and for mixing or stirring sauces and pudding powders.

Dough Hooks: For the preparation of heavy yeast dough or short pastries. Also potato dough, dumplings and potato pancakes.

Set the position selector to "0" position. Insert the end part of the dough hook or the beater into one round opening on the underside of the mixer, paying attention to the left and right position, press and turn slightly until it is engaged in the correct position.

How To Release Beaters and Dough Hooks

Press down eject button. The hook or beaters can then be easily removed.

How To Use the Mixer

1. Set the position selector to the "OFF" position. Unplug the mixer, insert the beaters or dough hooks.
2. Insert the plug into a working electrical outlet.
3. Place ingredients into a bowl. Place the mixer handle directly in the center of the bowl.
4. Select the speed setting that matches your mixing needs.
5. Operate the mixer.
6. Guide the beaters continuously through the mixture. Whenever you wish to scrape the sides and bottom of the bowl, first move the position selector to the "OFF" position. Then place the mixer on the heel rest so that the beaters can drain into the bowl.
7. When stirring heavy dough, do not insert dough hooks more than 1 inch deep into the dough so as to avoid some dough being drawn into the machine.

Caring for Your Mixer

Cleaning

Wash the beaters before and after every use. Beaters may be washed in a dishwasher. After removing cord from electrical outlet, clean mixer head with a damp cloth and wipe dry. DO NOT IMMERSE MIXER IN WATER. This may cause electric shock, injury, or damage to the product. Avoid the use of abrasive cleaners that will damage the finish of your mixer.

Care and Cleaning

1. Before cleaning any part of the mixer, set the position selector to the "OFF" position, then unplug the cord from the outlet and eject the beaters. Be sure to dry all parts thoroughly before using them again. Do not immerse.
2. The beaters may be washed in hot, soapy water or in a dishwasher.
3. The mixer and the cord can be cleaned with a damp cloth but the final clean must be with a dry cloth.
4. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a piece of cloth, slightly dampened, in soapy water or a mild, non-abrasive cleaner.
5. Do not use any abrasive cleaner or material to clean any part of the hand mixer, as it can harm the body of the product.

Storage

Hold the plug end by hand and press the cord retract button to reel the cord into the mixer housing *(failure to hold plug may cause plug to whip around)*. Note that the last few inches of cord may need to be pushed into the housing while the release button is depressed. Store the hand mixer on its heel rest in a clean, dry location such as a cabinet or shelf. Store beaters in a drawer.

Maintenance

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. If for any reason your hand mixer should require repairs, do not try to fix it yourself. Send it to the nearest Authorized Sunbeam Appliance Service Center.

Caution: The speed of the cord reel is high. Please hold the plug end by hand before pressing the release button.

Do Not Allow Children To Use Retractable Cord Feature as the Cord May Cause Injury.

How To Adjust the Speed

1. You can select a speed by turning the position selector to the speed required, from Speed 1 to Speed 5.
2. No matter where the position selector is situated, you can get a higher speed immediately by pressing the "Burst" button.

Note: Do not press the "Burst" button if the position selector is at the "0" position. This may damage the mechanism.

Selection of Speeds

Speeds 1 through 5: For continuous use of stirring, beating or mixing of ingredients and thin batters. May also be useful for whipping egg whites or flour into various doughs. May be used in mixing cake dough, making sauces and even heavy doughs.

Speed Guide for Hand Mixer

Speed		Mixing Tasks
1	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when mixing dry and liquid ingredients together alternately in a recipe. Use when preparing any of the ready-prepared or packaged instant puddings.
2	Mix	Use when a recipe calls for combining ingredients together. Use for quick breads or muffins that require a brisk action, just enough to blend.
3	Blend	Use when preparing cake mixes or for directions calling for medium speed. Use to cream butter and sugar together.
4	Beat	Use when preparing a frosting from a recipe or package. Use when whipping cream for desserts.
5	Whip	Use to mash potatoes to develop a light and fluffy texture. Use when whipping egg whites.
BURST OF POWER®		During especially heavy mixing tasks, press the button to drive through the mixture with ease.

1-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions, or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized Sunbeam service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How To Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-458-8407 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, doing business as Jarden Consumer Solutions located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use algún aparato eléctrico siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no coloque la batidora manual en agua o en otro líquidos. Esto puede ocasionar lesiones personales o daños al producto.
- Para desconectar, apague todos los controles y retire el enchufe del tomacorriente.
- Se necesario una supervisión continua cuando la batidora manual es usada por o cerca de niños o por personas incapacitadas.
- Desconéctela del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el electrodoméstico.
- Evite el contacto las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa así como también, las espátulas y otros utensilios lejos de los batidoras durante el funcionamiento del aparato, para reducir el riesgo de lesio0nes personales o daños a la batidora manual.
- No opere la batidora manual con un cordón dañado o despiés de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado de cualquier manera. regerse el aparato a un Centro de Servicio Autorizado Sunbeam para su examen, raparación o ajuste eléctrico o mecánico.
- No use con un cable de extensión.
- El uso de accesorios o aditamentos que no sean recomendados o vendidos por Sunbeam Products, puede causar incendios, descargas eleectricas o lesiones personales.
- No permita que el cordón cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
- No permita que el cordón entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
- No se use en exteriores o para propósitos comerciales.
- Quite los batidores de la Batidora Manual antes de lavarlos.
- No coloque la Batidora Manual sobre o cerca de quemadores de estufas de gas o dentro de un horno caliente.
- No use la Batidora Manual más que para lo que ha sido diseñada.
- No opere la Batidora Manual sin continua supervisión.

Esta Unidad Es Sólo Para Uso Doméstico

Sólo Para Productos Comprados en Estados Unidos y Canadá

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato cuenta con una clavija polarizada (una pata es más ancha que la otra) Esta clavija entra sólo de una manera en un enchufe polarizado. Si la clavija no encaja en el enchufe simplemente colóquela al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. Deninguna manera intente modificar esta medida de seguridad.

Uso de un Cable Eléctrico Corto

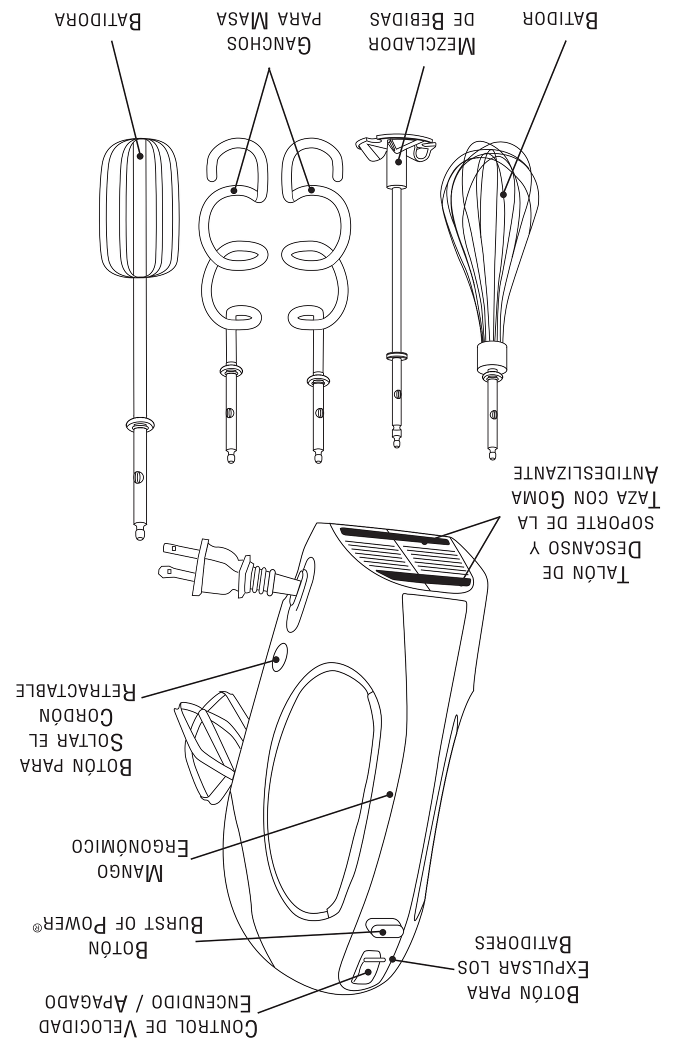
Se incluye un cable de tensión corto para evitar que se enrede o que cause tropiezos. Un cable de extensión puede usarse con cuuidado. Si se usa una cable de extensión, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparto. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de mesa, donde pueda causar tropiezos accidentalmente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Bienvenidos

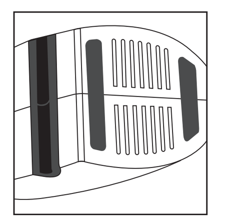
¡Felicitaciones por la compra de un Batidora Manual OSTER®. Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com!

Características de Su Batidora Manual



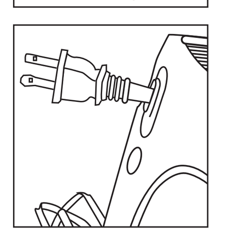
Información Sobre Su Batidora Manual

La Batidora Manual OSTER® con Cordón Retractable fue diseñada para ayudarle a preparar comidas deliciosas.



Talón De Descanso Y Soporte De La Taza Con Goma Antideslizante

El talón de descanso y soporte de la taza con goma antideslizante no permiten que la batidora se deslice, ya sea que esté reclinada en la taza o parada en el mostrador.

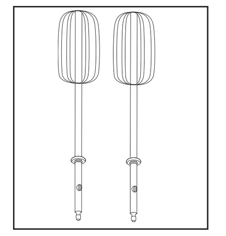


Cordón Retractable

El cordón fue diseñado para que se retracte dentro de la carcasa de la batidora para guardarlo convenientemente cuando no está siendo usado. *(Vea las Características)*

Botón para Expulsar los Batidores

Esta Batidora Manual Oster® tiene un botón convenientemente ubicado para expulsar los batidores. El diseño permite el uso del dedo pulgar para soltar los batidores o los ganchos de masa. No se sentirá un "clic" notable.

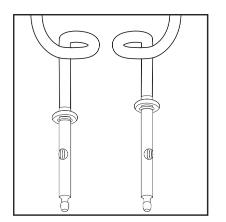


Característica Burst of Power® *(Ráfaga de Potencia)*

La característica Burst of Power® *(Ráfaga de Potencia)* permite un aumento de la velocidad seleccionada al oprimir el botón. Durante trabajos de mezcla especialmente espesos, oprima el botón para pasar a través de la mezcla con facilidad. Una vez que el botón es soltado, la batidora regresará al ajuste de velocidad original.

Batidores

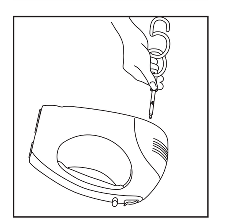
El diseño de los batidores permite resultados rápidos y completos con todos los tipos de pastas. Los batidores son seguros en la lavadora de platos.

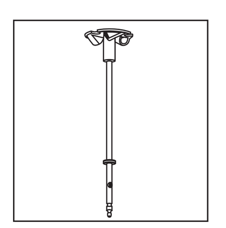


Ganchos para Masa

Use estos ganchos para triturar masa de pan, masa de pizza u otras pastas y masas espesas. Para obtener mejores resultados, úselos a baja velocidad.

Note que los batidores son intercambiables pero los ganchos de masa no lo son. Cuando use los ganchos de masa, el gancho con la pestaña o collar más alto en la espiga *(ver el dibujo)* en dirección a la punta encaja en el agujero de propulsión a nivel con la batidora. El gancho de masa con la pestaña o collar más bajo en la espiga encaja en el agujero de propulsión realzado de la batidora. Si los ganchos de masa no hacen clic en los agujeros de propulsión, inviértalos y pruebe nuevamente.





Mezclador de Bebidas

El Mezclador de Bebidas fue diseñado para mezclar todo tipo de bebidas congeladas y en polvo. Recomendado para uso en recipientes de bebidas de plástico o metálicos únicamente.

Bolsa de almacenamiento *(Modelo FPSTHM080 solamente)*

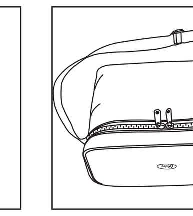
Le permite guardar su batidora manual y accesorios juntos de manera conveniente para fácil acceso y viaje.

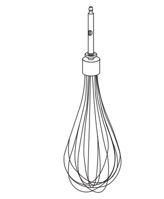
Batidor

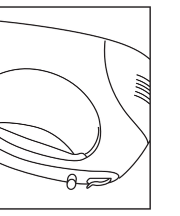
El batidor es usado para batir aire en las mezclas tales como claras de huevos, yemas o crema.

Mango

El mango fue diseñado para máxima comodidad y para evitar la fatiga de la mano durante trabajos de mezcla pesados o largos.







Utilización de Su Batidora Manual

Antes de usar su batidora por primera vez, lave los batidores con jabón y agua caliente o en la lavadora de platos. Enjuáguelos y séquelos.

Asegúrese de que el control de velocidad está en la posición "OFF" (APAGADO) y desenchufado del tomacorriente eléctrico. Inserte los batidores, uno a la vez, colocando el extremo de la espiga del batidor en los agujeros de propulsión ubicados en la parte inferior de la batidora. Gire el batidor ligeramente y empújelo hasta que haga clic y quede en posición.

Note que los batidores son intercambiables pero los ganchos de masa no lo son. Cuando use los ganchos de masa, el gancho con la pestaña o collar más alto en la espiga *(ver el dibujo)* en dirección a la punta encaja en el agujero de propulsión a nivel con la batidora. El gancho de masa con la pestaña o collar más bajo en la espiga encaja en el agujero de propulsión realzado de la batidora. Si los ganchos de masa no hacen clic en los agujeros de propulsión, inviértalos y pruebe nuevamente.

Hale firmemente una longitud apropiada de cordón y enchúfelo en el tomacorriente apropiado. NO HALE el cordón más de la marca roja de lo contrario puede dañar el cordón.

Oster®

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service
USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

SPR-011409

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service
États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service
EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China

Batido

Guíe lentamente la batidora por los lados y por el centro de la taza, en la misma dirección. Tenga cuidado de no batir excesivamente la mezcla. El batir excesivamente tiende a que algunas mezclas se pongan duras.

Cuando se requiera raspar la taza, pare la batidora y raspe los lados y el fondo de la taza con una espátula de caucho como sea necesario. Coloque el control de velocidad en la posición "OFF" ó "0" y descanse la batidora sobre su tacón mientras agrega ingredientes. Asegúrese de colocar los batidores sobre la taza de mezclar de modo que cualquier gota caiga dentro de la taza.

Cuando termine de batir, coloque el control de velocidad en "1" y levante lentamente los batidores para desprender la comida pegada en ellos. Asegúrese de colocar la unidad en "0" antes de levantar completamente los batidores y sacarlos de la taza.

Expulsión de los Batidores o Ganchos de Masa

Asegúrese de que el control de velocidad está en la posición "OFF" ó "0" y que el cordón haya sido removido de la toma de corriente eléctrica. Raspe cualquier exceso de masa con una espátula de caucho. Agarre con la mano las espigas de los batidores y oprima el botón para expulsar los batidores. Los batidores se soltarán en su mano.

Instrucciones para el Uso de las Herramientas

Las dos herramientas para batir se usan de la forma siguiente:

Batidores: Para batir fácilmente masa, huevos, crema, mayonesa y mezclar o batir salsas y polvos de budín.

Ganchos para Masa: Para preparar masas con levadura espesas o pasteles. También masa de papa, masa para rellenos y panqueques de papa.

Coloque el selector de posición en "0". Inserte el extremo del gancho de masa en la batidora dentro de un agujero redondo en la parte inferior de la batidora, prestando atención a la posición izquierda y derecha, oprímalo y gírelo ligeramente hasta que enganche en la posición correcta.

Cómo Expulsar los Batidores y Ganchos de Masa

Oprima el botón de expulsión. Entonces, el gancho o el batidor se quitarán fácilmente.

Cómo Usar Su Batidora

1. Coloque el selector de posición en "OFF". Desenchufe la batidora, inserte los batidores o ganchos de masa.
2. Inserte el enchufe en un tomacorriente.
3. Coloque los ingredientes en una taza. Coloque la batidora directamente en el centro de la taza.
4. Seleccione el ajuste de velocidad de acuerdo a sus necesidades de batido.
5. Opere la batidora.
6. Guíe los batidores continuamente en la mezcla. Siempre que usted quiera raspar los lados y el fondo de la taza, mueva primero el selector de posición a "OFF". Luego coloque la batidora sobre el tacón de descanso de modo que los batidores drenen dentro de la taza.
7. Cuando esté mezclando masa espesa, no inserte los ganchos de masa a más de 2,5 cm (1 pulg.) de profundidad en la masa para evitar que la masa se suba hacia la máquina.

Cuidado de Su Batidora

Limpieza

Lave los batidores antes y después de usarlos. Los batidores pueden ser lavados en la lavadora de platos. Después de remover el cordón del tomacorriente, limpie la batidora con un trapo húmedo y séquela. NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA. Esto podrá causar descarga eléctrica, heridas corporales o daños al producto. Evite el uso de limpiadores abrasivos que dañan el terminado de su batidora.

Cuidado y Limpieza

1. Antes de limpiar cualquier parte de la batidora, coloque el selector de posición en "OFF", luego desenchufe el el cordón del tomacorriente y expulse los batidores. Asegúrese de secar completamente todas las piezas antes de usarlas de nuevo. No sumerja la batidora.
2. Los batidores pueden ser lavados en agua caliente jabonosa o en la lavadora de platos.
3. La batidora y el cordón pueden ser limpiados con un trapo húmedo, pero la limpieza final debe ser efectuada con un trapo seco.
4. Para remover manchas obstinadas, limpie la superficie con un trapo, ligeramente húmedo, en agua jabonoso o con un limpiador suave que no sea abrasivo.
5. No use ningún limpiador abrasivo para para limpiar cualquier pieza de la batidora manual ya que puede dañar la carcasa.

Almacenaje

Sujete el enchufe con la mano y oprima el botón de retractar el cordón para enrollar el cordón dentro de la carcasa de la batidora *(el no sujetar el enchufe podrá causar que el enchufe se vapulee de un lado para el otro)*. Tenga en cuenta que es posible que tenga que empujar las últimas pulgadas del cordón hacia adentro de la carcasa manteniendo el botón oprimido. Guarde la batidora manual sobre su tacón de descanso, en un lugar seco, tal como un gabinete o estante. Guarde los batidores en un cajón.

Mantenimiento

Además de la limpieza recomendada, no es necesario ningún mantenimiento adicional por parte del usuario. Si por cualquier razón su batidora manual necesita reparación, no trate de repararla usted mismo. Envíela al Centro de Servicio de Artefactos Sunbeam Autorizado más cercano.

Precaución: La velocidad de rebobinado del cordón es alta. Por favor sujete el enchufe con la mano antes de oprimir el botón de rebobinado.

No Permita que los Niños Usen el Dispositivo de Rebobinado del Cordón ya que Puede Causar Heridas Corporales.

Cómo Ajustar la Velocidad

1. Usted puede seleccionar la velocidad girando el selector de posición a la velocidad necesaria, desde Velocidad 1 a Velocidad 5.
2. No importa donde esté situado el selector de posición, usted puede obtener inmediatamente mayor velocidad oprimiendo el botón de "Burst" (Ráfaga).

Nota: No oprima el botón de "Burst" (Ráfaga) si el selector de posición está en "0" porque podría dañar el mecanismo. Esto podrá dañar el mecanismo.

Selección de Velocidades

Velocidades 1 a 5: Para uso continuo al revolver, batir o mezclar ingredientes y masas delgadas. Pueden ser útiles para batir claras de huevo o harinas y hacer masas. Pueden usarse para mezclar masa de pasteles, hacer salsas y también masas espesas.

Guía de Velocidades para la Batidora Manual

Velocidad		Ganchos Para Amasar
1	Revolver	Utilice cuando revuelva ingredientes líquidos o cuando mezcle ingredientes líquidos e ingredientes secos de una forma alternada en una receta. Utilice cuando prepare cualquiera de los pudines preparados de caja.
2	Mezclar	Utilice cuando la receta requiera una combinación de ingredientes. Use para preparar panes rápidos o panqueques que necesitan una acción de mezclado rápido, justo lo suficiente para incorporar la masa.
3	Incorporar	Utilice para trabajar las mezclas preparadas para pasteles o para recetas que requieran una velocidad media. Utilice para darle consistencia de crema a la matequilla y el azúcar.
4	Batir	Utilice para preparar las recetas o mezclas preparadas para hacer las cubiertas del pastel. Utilice cuando bata cremas para postres.
5	Agitar	Use para hacer puré de papas o para hacer una textura ligera y espumosa. Use cuando bata las claras de huevo.
BURST OF POWER®		Cuando realice tareas de batido de mezclas especialmente pesadas, oprima este botón para mezclar con facilidad.

Garantía Limitada por un Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solution (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio Sunbeam autorizado. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantía, condición o manifestación, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño emergente de la compra, uso o mal uso del producto, ad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos –

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-458-8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá –

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solution Boca Ratón, Florida 33431.En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solution 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, prenez toujours les précautions de base, ainsi que celles qui suivent :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER

- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le mélangeur à main dans l'eau ou tout autre liquide, car cela peut endommager l'appareil ou causer des blessures corporelles.
- Pour le déconnecter, désactivez les commandes et débranchez l'appareil.
- Exercez une étroite surveillance lorsque vous utilisez le mélangeur à main près d'un enfant, d'une personne handicapée ou lorsque ces derniers s'en servent.
- Débranchez toujours le mélangeur lors des périodes de non-utilisation, avant la pose ou le retrait des accessoires et avant le nettoyage.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement de l'appareil. Éloignez les doigts, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et les autres ustensiles, des batteurs en fonctionnement afin d'éviter les risques de blessures ou de dommages.
- N'utilisez jamais le mélangeur à main si la fiche ou le cordon d'alimentation sont abîmés, si l'appareil présente un problème de fonctionnement, s'il est tombé par terre ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service Sunbeam agréé le plus proche de chez vous pour révision, réparation ou réglage des pièces électriques et mécaniques.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ni vendus par Sunbeam Products. Ils pourraient provoquer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Assurez-vous que le cordon ne touche pas de surface four chaude.
- N'utilisez jamais cet appareil en plein air ni à des fins commerciales.
- Retirez les batteurs du mélangeur à main avant de les laver.
- Ne placez pas le mélangeur à main à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- N'utilisez jamais le mélangeur à main à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne laissez jamais le mélangeur sans surveillance durant son fonctionnement.

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMÉSTIQUE UNIQUEMENT

Pour Produits Achetés Aux États-Unis et au Canada Uniquement

Cet appareil fonctionne sur une prise polarisée prévue pour du courant alternatif *(une lame est plus large que l'autre)* Pour réduire les risques de choc électrique, et à titre de sécurité, cette fiche ne pourra être insérée dans la prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas totalement dans la prise, inversez le sens d'insertion. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. NE TENTEZ PAS DE FORCER CE DISPOSITIF DE SECURITÉ.

Utilsation de Corde de Prolongation

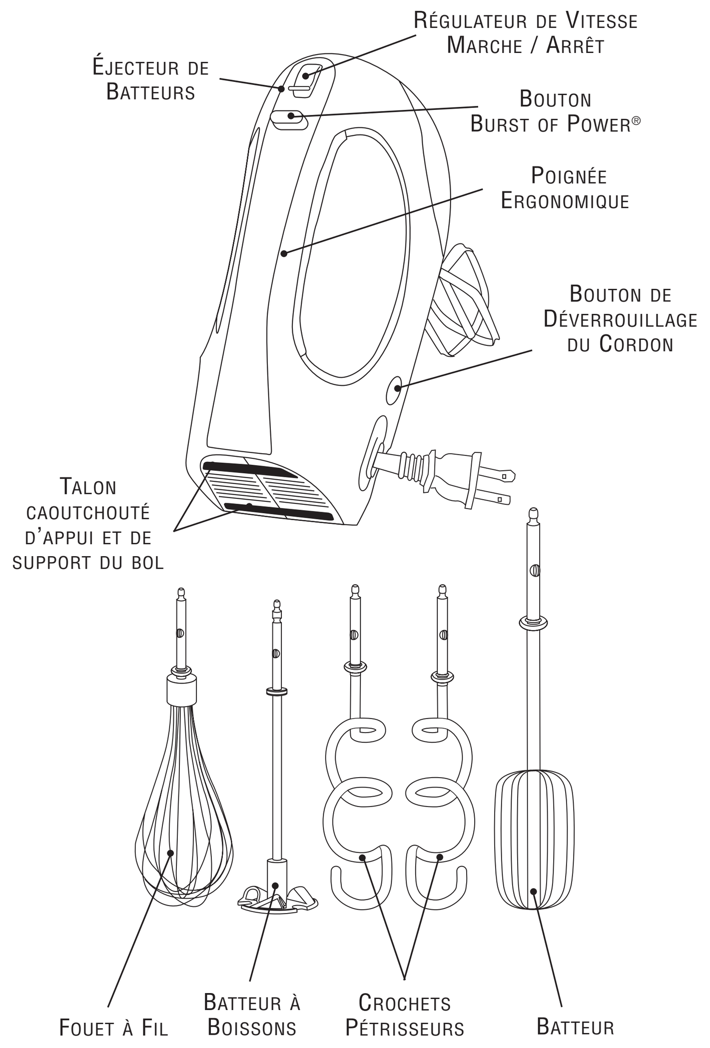
L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement accidentel. Un cordon d'extension peut être acheté et utilisé à condition de prendre des précautions. Si une rallonge électrique est utilisée, le calibre électrique indiqué sur la rallonge devrait être au moins soit aussi grande que l'estimation électrique de l'appareil. La rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne tombe pas du compteur ou du dessus de table l`a o`u des enfants pourraient l'attraper ou s'accrocher accidentellement dans celle-ci.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Bienvenue

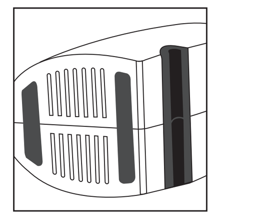
Félicitations pour votre achat d'un Malaxeur à Main OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site web à www.oster.com.

Caractéristiques de Votre Malaxeur à Main



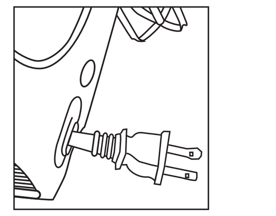
À Propos de Votre Malaxeur à Main

Le Malaxeur à Main OSTER® avec Cordon Escamotable a été conçu pour vous aider à préparer des aliments délicieux.



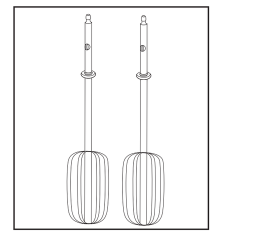
Talon caoutchouté d'appui et de support du bol

Le talon caoutchouté d'appui et de support du bol permet d'empêcher le batteur de glisser, qu'il s'appuie sur le bol ou qu'il se tienne droit sur votre plan de travail.



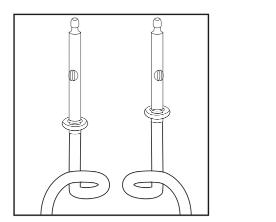
Cordon Escamotable

Le malaxeur à main est doté d'un cordon escamotable pour un rangement plus commode lors des périodes de non-utilisation. Le bouton d'éjection du cordon est situé sur le côté de l'appareil. *(Reportez-vous à la rubrique énumérant les éléments du malaxeur).*



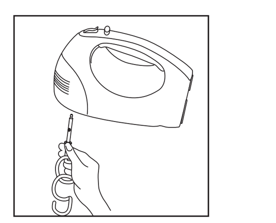
Éjecteur de Batteurs

Ce malaxeur à main OSTER® comporte un bouton d'éjection de batteurs de conception hautement ergonomique. Il vous suffit d'y appuyer légèrement avec le pouce pour éjecter les batteurs ou les crochets pétrisseurs. Le mécanisme d'éjection fonctionne sans que vous entendiez un « déclic ».



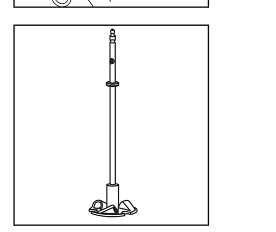
Bouton Burst of Power®

La fonctionnalité BURST OF POWER® donne un coup de puissance additionnel au réglage de vitesse sélectionné au simple toucher du bouton. Pour venir à bout des tâches de mélange même les plus ardues, vous n'avez qu'à appuyer sur ce bouton. Dès que vous relâchez le bouton, le malaxeur revient au réglage de vitesse initial.



Batteurs

La conception des batteurs offre des résultats rapides et satisfaisants pour tous les types de pâtes. Les batteurs résistent au lave-vaisselle.



Crochets Pétrisseurs

Servez-vous de ces crochets pour pétrir les pâtes à pain, les pâtes à pizza ou d'autres pâtes de grande consistance. Pour obtenir de meilleurs résultats, réglez le malaxeur sur une faible vitesse.
Veuillez noter que les batteurs peuvent être insérés dans l'un ou l'autre orifice de fixation, mais non les crochets pétrisseurs. Insérez le crochet dont le collet *(reportez-vous au pictogramme)* est situé le plus proche de l'extrémité de la tige dans l'orifice plat du malaxeur ; celui dont le collet est situé plus bas sur la tige s'adapte dans l'orifice muni d'un rebord en relief. Si vous n'entendez pas de déclic, inversez les crochets.

Batteur à Boissons

Le batteur à boisson est conçu pour mélanger tous les types de boissons congelés ou en forme de poudre. À utiliser uniquement dans des contenants en plastique ou en métal.

Sac de rangement *(Modèl FPSTHM0801 uniquement)*

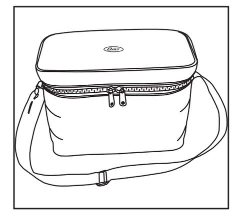
Vous permet de ranger votre batteur à main et ses accessoires de façon pratique, pour un accès facile et lorsque vous voyagez. *(Voir figure E)*

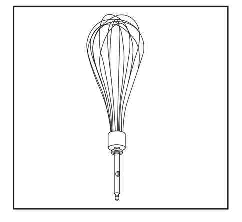
Fouet à Fil

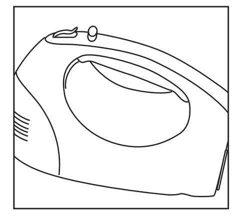
Utilisez le fouet à fil pour incorporer de l'air dans les mélanges, comme les blancs d'œuf, les jaunes d'œuf ou les crèmes.

Poignée

La conception ergonomique de la poignée prévient la fatigue de la main même lors des tâches de mélange ardues et nécessitant beaucoup de temps.







Utilisation du Malaxeur à Main

Avant d'utiliser votre malaxeur pour la première fois, lavez les accessoires *(batteurs, crochets, fouets à fil)* dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Rincez-les et séchez-les bien.
Assurez-vous que le régulateur de vitesse est à la position hors tension (« OFF ») et que le malaxeur est débranché. Insérez les batteurs, un à la fois, en introduisant l'extrémité de la tige dans l'orifice de fixation situé sur les dessous du malaxeur. Tournez légèrement la tige et enfoncez-la jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
Veuillez noter que les batteurs peuvent être insérés dans l'un ou l'autre orifice, mais non les crochets pétrisseurs. Lorsque vous utilisez les crochets, enclenchez celui dont le collet *(reportez-vous au pictogramme)* est situé le plus proche de l'extrémité de la tige dans l'orifice plat du malaxeur ; celui dont le collet est situé plus bas sur la tige s'adapte dans l'orifice muni d'un rebord en relief. Si vous n'entendez pas de déclic, inversez les crochets.
Sortez le cordon en le tirant fermement jusqu'à ce que vous obteniez la longueur voulue. Insérez la fiche dans une prise de courant appropriée. Si vous sortez le cordon complètement, vous verrez un repère vert indiquant la longueur maximale utilisable. NE SORTEZ PAS le cordon au-delà du repère rouge sous peine de l'endommager.

Comment Battre le Mélange

Guidez le malaxeur lentement le long de la paroi du bol et à travers le centre du mélange, en allant toujours dans le même sens. Faites attention à ne pas trop battre le mélange pour que celui-ci ne se durcisse pas.

Lorsque vous utilisez une spatule en caoutchouc pour nettoyer la paroi et le fond du bol, arrêtez d'abord le malaxeur en plaçant le régulateur de vitesse à la position hors tension (« OFF » ou « 0 »). Pour ajouter des ingrédients, arrêtez également le malaxeur et déposez-le sur son talon d'appui. Assurez-vous que les batteurs se trouvent au-dessus du bol de sorte que les gouttes du mélange puissent y tomber.

Une fois terminé, mettez le régulateur de vitesse à la position « 1 » et soulevez les batteurs lentement afin d'en enlever le mélange qui y colle. Assurez-vous de régler la vitesse à « 0 » avant de sortir les batteurs entièrement du bol.

Éjection des Batteurs et des Crochets Pétrisseurs

Assurez-vous que le régulateur de vitesse est à la position hors tension (« OFF » ou « 0 ») et que le cordon est débranché. Enlevez le mélange à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Saisissez la tige du batteur avec la main et appuyez sur l'éjecteur de batteurs. Le batteur se dégage dans votre main.

Utilisation des Accessoires

Le malaxeur comporte deux types d'accessoires conçus pour les tâches suivantes :

Batteurs : Servent à préparer les pâtes, les oeufs, les crèmes, la mayonnaise et pour mélanger et brasser les sauces et les poudres à pudding.

Crochets Pétrisseurs : Servent à préparer les pâtes à la levure, les pâtes à biscuits, les pâtes à pommes de terre, les boulettes de pâtes et les mélanges à galette de pomme de terre.

Mettez le régulateur de vitesse à la position « OFF ». Insérez l'extrémité de la tige du crochet pétrisseur ou du batteur dans l'orifice rond situé sur le dessous du malaxeur. Dans le cas des crochets, faites attention aux positions gauche et droite. Enfoncez bien la tige et tournez-la légèrement jusqu'à ce qu'elle soit bien enclenchée.

Comment Éjecter les Batteurs ou les Crochets Pétrisseurs

Appuyez sur le bouton éjecteur. Les batteurs ou les crochets se dégagent alors facilement du malaxeur.

Comment Utiliser le Malaxeur à Main

1. Mettez le régulateur de vitesse à la position « 0 ». Débranchez le malaxeur, introduisez les batteurs ou les crochets pétrisseurs dans les orifices prévus à cet effet.
2. Insérez la fiche dans une prise de courant.
3. Versez les ingrédients dans un bol. Placez la poignée du malaxeur directement au-dessus du centre du bol.
4. Sélectionnez le réglage de vitesse selon la consistance de la pâte à mélanger.
5. Mettez le malaxeur en fonctionnement.

6. Guidez les batteurs continuellement dans le mélange pour obtenir une préparation homogène. Lorsque vous utilisez une spatule pour nettoyer la paroi et le fond du bol, mettez d'abord le régulateur de vitesse à la position « 0 ». Déposez le malaxeur sur son talon d'appui de sorte que le mélange dégoutte dans le bol.
7. Lorsque vous travaillez des pâtes dures, veillez à ne pas insérer les crochets pétrisseurs plus de deux centimètres et demi (un pouce) dans la pâte pour que celle-ci ne soit pas aspirée dans le moteur.

Entretien du Malaxeur à Main

Nettoyage

Lavez les batteurs avant et après chaque utilisation. Vous pouvez les mettre dans le lave-vaisselle. Après avoir retiré le cordon d'alimentation de la prise de courant, nettoyez la tête du malaxeur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-la ensuite en bien l'essuyant avec un chiffon sec. **VEILLEZ À NE PAS IMMERGER LE MALAXEUR DANS L'EAU.** Cela peut provoquer des décharges électriques, des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ; ils abîmeraient le fini de votre malaxeur.

Entretien et Nettoyage

1. Avant de nettoyer toute composante de votre malaxeur, mettez le régulateur de vitesse à la position hors tension (« OFF »). Ensuite, débranchez le cordon et éjectez les batteurs. Assurez-vous de bien sécher toutes les composantes avant de les réutiliser. Veillez à ne pas immerger le malaxeur dans l'eau.
2. Vous pouvez laver les batteurs dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
3. Nettoyez le malaxeur et le cordon avec un chiffon humide. Assurez-vous de bien le sécher à l'aide d'un chiffon sec.
4. Pour enlever les taches tenaces, essuyez la surface avec un chiffon légèrement trempé dans de l'eau savonneuse ou à l'aide d'un produit nettoyant doux non abrasif.
5. N'utilisez en aucun cas un nettoyant ou tout autre matériel abrasif ; cela endommagerait le boîtier du malaxeur.

Entreposage

Saisissez le cordon par la fiche et appuyez sur le bouton d'enrouleur du cordon pour faire rentrer ce dernier dans son logement *(si vous oubliez de bien tenir la fiche dans la main, celle-ci risque de s'agiter dans l'air de façon incontrôlable)*. Il se peut que vous ayez à insérer manuellement le dernier bout du cordon dans son logement tout en maintenant le bouton de déverrouillage enfoncé. Rangez le malaxeur en le déposant sur son talon d'appui dans un endroit propre et sec, tel qu'une armoire de cuisine ou une étagère. Entreposez les batteurs dans un tiroir.

Entretien

À part le nettoyage recommandé, aucun autre entretien n'est requis. Si, pour une raison quelconque, votre malaxeur à main présente une défectuosité, ne tentez en aucun cas de le réparer vous-même. Envoyez-le au centre de service Sunbeam agréé dans votre localité.

Attention : La vitesse de l'enrouleur du cordon est très élevée. Assurez-vous de bien tenir la fiche dans la main avant d'appuyer sur le bouton de déverrouillage.

Veillez à Ce que les Enfants n'Utilisent pas le Bouton d'Enrouleur du Cordon ; le Cordon Peut Causer des Blessures Corporelles.

Comment Ajuster la Vitesse

1. Sélectionnez la vitesse en positionnant le régulateur de vitesse au réglage désiré. Gamme de vitesses : « 1 » (vitesse basse), « 2 » (vitesse mi-basse), « 3 » (vitesse moyenne), « 4 » (vitesse mi-élevée), « 5 » (vitesse élevée).
2. Peu importe la position du régulateur, vous pouvez donner un coup de puissance immédiat à la vitesse en appuyant sur le bouton « Burst of Power ».

Remarque : N'appuyez pas sur le bouton « Burst of Power » lorsque le régulateur se trouve à la position « OFF ». Cela pourrait endommager le moteur de votre malaxeur à main.

Sélection des Vitesses

Gamme de Vitesses : « 1 » (vitesse basse), « 2 » (vitesse mi-basse), « 3 » (vitesse moyenne), « 4 » (vitesse mi-élevée), « 5 » (vitesse élevée). Pour brasser, battre ou mélanger continuellement les ingrédients ou les mélanges liquides. Peut aussi être utile pour fouetter les blancs d'oeuf ou pétrir divers types de pâtes. S'utilise pour mélanger des pâtes à gâteau, préparer des sauces, voire pétrir des pâtes très consistantes.

Guide de Vitesse pour le Malaxeur à Main

Vitesse		Fonction
1	Brasser	Sert à brasser les ingrédients liquides, à incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs et à préparer les mélanges à pudding commerciaux prêts à utiliser.
2	Mélanger	Sert à mélanger des ingrédients pour préparer rapidement des pains ou des muffins dont la pâte nécessite un brassage juste assez rapide pour bien mélanger les ingrédients.
3	Malaxer	Sert à préparer les mélanges à gâteau ou les préparations qui nécessitent une vitesse moyenne. Choisissez cette vitesse pour incorporer du sucre dans du beurre.
4	Battre	Sert à préparer des glaçages et à fouetter de la crème pour des desserts.
5	Fouetter	Sert à réduire les pommes de terre en purée et donne une texture crémeuse et légère. Sert également à fouetter les blancs d'oeuf.
BURST OF POWER®		Sert à venir à bout des tâches de mélange les plus ardues en donnant un coup de puissance additionnel à la vitesse choisie.

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ce produit sera exempt de défauts de matériaux ou de main d'uvre. JCS, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit s'avérant défectueux pendant que la garantie sera en vigueur. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est accordée à l'acheteur au détail initial et entre en vigueur à compter de la date d'achat au détail initial. Elle n'est pas transférable. Gardez votre preuve d'achat d'origine, car elle sera requise pour obtenir un service au titre de la garantie. Les marchands, les centres de réparation ou les magasins au détail JCS vendant des produits JCS n'ont pas le droit de modifier les modalités et conditions générales de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts occasionnés par une des causes suivantes : mauvaise utilisation ou utilisation négligente de ce produit, branchement sur un courant ou une tension autre que ceux spécifiés, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que JCS ou un Centre de réparation agréé JCS. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de forces majeures, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS?

JCS ne sera pas responsable de dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toutes garanties ou conditions expresses, tacites ou légales.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie tacite ou condition de commercialité ou d'adaptation à un but particulier est limitée en durée à celle stipulée dans la présente garantie.

JCS rejette toute autre garantie, condition ou représentation express, tacites, légales ou autre.

JCS ne sera pas responsable des dégâts, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus d'utilisation du produit ou de l'incapacité de l'utiliser, y compris les dégâts directs, spéciaux, indirects ou identiques; ni des pertes de revenus, de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre, ni de toute plainte déposée contre l'acheteur par une autre partie.

Certains territoires, provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts directs ou indirects, ni les limitations de la durée de garantie tacite. Il se peut donc que les limitations et exclusions stipulées dans les présentes ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et il se peut que vous en ayez d'autres qui peuvent varier d'un territoire, d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Pour obtenir un service au titre de la garantie

Aux États-Unis –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1.800.334.0759. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1.800.667.8623. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc. faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, elle est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaires sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

PNE RENVOYEZ PAS CE PRODUIT À UNE DE CES ADRESSES NI OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ